

VERMOUTH

DEL PRESIDENTE

DI TORINO

ROSSO



UN PO' DI STORIA

L'origine della definizione Vermouth è da collegare alla parola tedesca "Wermut" usata per definire la pianta Artemisia Absinthites alla base del medicinale di cui si ha memoria già in trattati risalenti ai primi secoli dopo Cristo. Resta soltanto un medicinale fino al Rinascimento quando l'uso di spezie orientali come cannella, chiodi di garofano o rabarbaro ne arricchisce la ricetta. Già dal '400 i piemontesi avevano fama di ottimi distillatori e liquoristi, ma è nel 1736 che a Torino per la prima volta viene descritto nel codice farmaceutico il "Vinum Absinthites" composto dalle "sommità fiorite dell'assenzio e dalle radici del calamo aromatico". Nella stessa città esisteva addirittura una Confraternita di arti e mestieri che riuniva tutti i produttori di nuovi liquori la quale rese grande la tradizione piemontese per queste tipologie anche producendo i primi "Vermouth di Torino" in bottiglia; prodotti dolci, balsamici, alcolici e conservabili. A metà '800 il prodotto inizia a diffondersi in tutto il mondo a partire da Francia, Spagna e America Latina dove erano fiorenti grandi colonie di piemontesi, ma è negli Stati Uniti che diventa per la prima volta protagonista nei cocktail.

IL NOSTRO VERMOUTH

È del 1991 il primo Regolamento comunitario che riconosce e tutela il Vermouth di Torino che deve essere prodotto e imbottigliato in Piemonte con vino e artemisia piemontesi. Per Vinchio Vaglio il vino di partenza non poteva che essere la Barbera d'Asti mentre le altre piante per la sua produzione sono sambuco, maggiorana, arancio, salvia, santoreggia e angelica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore rosso rubino intenso ricorda quello tipico della Barbera d'Asti. Al naso si mescolano le note fruttate del vitigno con quelle più avvolgenti delle spezie. In bocca le impressioni olfattive si confermano con un gusto delicato e vinoso, un tono amaro dell'assenzio e sentore di arancia, grande freschezza, complessità ed intensità.

QUALCHE IDEA PER SERVIRLO: tanti i cocktail e gli aperitivi famosi che hanno alla base il Vermouth rosso, dall'Americano al Negroni (che contiene anche Gin e non possiamo che consigliarvi di usare il nostro), dal Milano-Torino al Vermouth-Spritz e altri che possono nascere anche dalla vostra fantasia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 16% vol.

CAPACITÀ: 0,70 l.



VINCHIO VAGLIO